

## 柚子

おしらせ



### グラハム粉って? 全粒粉とどこがちがうの・・・

グラハム粉は、全粒粉とどんな違いがあるのでしょうか。グラハム粉と全粒粉とはその製法に微妙な違いがあります。小麦を皮ごと粉にする全粒粉に対して、グラハム粉は、普通的小麦粉の製法と同じように、先に小麦の胚乳と皮以外の部分を粉にしてから、残りのものをあら挽きで加えたものです。どちらも2割ほど小麦粉に混ぜると、風味が豊かになります。



### 10月のパン教室のお知らせ

10月のパンは、ハルユタカにライ麦粉を加えた風味豊かでヘルシーなライ麦食パンと、かぼちゃをたっぷり使ったハロウィンデニッシュです。ハロウィンデニッシュは生地には卵を使わないので、さっぱりした味にしあがっています。



ライ麦食パン

ハロウィンデニッシュ

日時	10月 6日(月)、7日(火)、9日(木)、10日(金) 14日(火)、15日(水)、16日(木)、17日(金) 午前10時開始 12時くらいから食事会になります
会費	2500円
持ち物	エプロン
申込締切	9月30日まで ※2名様以上の時は上記以外の日も相談に応じます

- ・季節のスープ
- ・季節の野菜プレート
- ・デザートとコーヒーがつきます



すべての問い合わせ、申し込みは → 連絡先: [kurodafa@potato9.hokkai.net](mailto:kurodafa@potato9.hokkai.net)  
[softmoon@ezweb.ne.jp](mailto:softmoon@ezweb.ne.jp)